

2024年2月26日

PRESS RELEASE

ASEED アシード株式会社

日本各地の和素材をブレンドした創作カクテル
「家^{いえ}バル」(ファジーネーブル/モスコミュール)新発売



アシード株式会社(本社:東京都港区 代表取締役社長:久保一史)は、国産ストレート果汁を使った創作カクテルが手軽に飲めるシリーズ「家バル」を3月25日(月)に新発売します。

■商品特長

日本各地の魅力的なストレート果汁をブレンドし、20~30代に人気のカクテルの味わいを表現しました。高まり続ける健康志向や、ほろ酔い気分ですmartにリラックスするニーズが注目されるウェルビーイングの時代に向けて、低アルコールの3%に仕上げました。

国産ストレート果汁にこだわったアスターシリーズを展開する当社から新発売の本商品。味わいは本格的なスパークリングカクテルです。ネーミングは、ちょっと贅沢な気分になるおしゃれ居酒屋=バルで飲んだような創作カクテルをイメージしており、その楽しみ方を家で手軽に感じられるという意味で「家バル」としました。

■楽しみ方

ホームパーティでワイワイと持ち寄って、カクテルに合いそうなおつまみと一緒に、家でのリラックスタイムのおともに、ひとり時間から友人や家族と楽しく過ごす時間も、程よい酔いごちでお過ごしいただける、自由なスタイルで楽しめるドリンクです。

【家バル ファジーネーブルの特長】

ファジーネーブル言えば、オレンジとピーチリキュールで作る人気のカクテル。本商品は、オレンジの代わりに和歌山みかん、ピーチリキュールの代わりに山梨の桃、いずれもストレート果汁を使用した贅沢な和風ファジーネーブルです。

共に日本一の生産量を誇る山梨県の桃と和歌山県のみかんの本来の風味の生きるストレート果汁でブレンドしており、しっかりとしたみかんの甘みと、桃の華やかな香りとろりとした食感が程よくミックスされた味わいです。

【家バル モスコミュールの特長】

モスコミュールと言えば、ウォッカをジンジャーエールで割ってライム果汁を絞った人気のカクテル。本商品は、ライムの代わりに沖縄の完熟シークワサーを使用した贅沢な和風モスコミュールです。

生産量全国一位である高知の生姜と、こだわりの沖縄完熟シークワサーを使用しており、本格的な生姜の刺激と完熟シークワサーのマイルドな酸味がうまく調和した、飲みごたえのあるスパイシーな味わいです。

■商品概要

内容量	:350ml	使用果汁	:全量ストレート果汁
希望小売価格	:178 円(税別)	販売地域	:全国
【ブランドサイト】 https://www.aseed-net.co.jp/lp/iebar/ 【楽天通販サイト】 https://www.rakuten.ne.jp/gold/aseedbrew/ 【Instagram】 https://www.instagram.com/aseed_jp/ https://www.instagram.com/aster_jp/ 【X (旧 twitter)】 https://twitter.com/ASEEDofficial	【本件に関するお問い合わせ先】 アシードホールディングス株式会社 (担当：田中) 広島県福山市船町 7-23 TEL (084)923-5552 メール： kikaku@aseed-hd.co.jp ※本商品の提供、取材などお気軽にお問い合わせください。		